4137(3) D

4137/(3)D
(part of Vol 2)

from MATTIOLI, P.A. Discorsi 1604

DEL MODO DI
DISTILLARE LE ACQVE
DA TVTTE LE
PIANTE,
ET COME VI SI POSSINO
CONSERVARE
i loro veri odori, & sapori.

2723

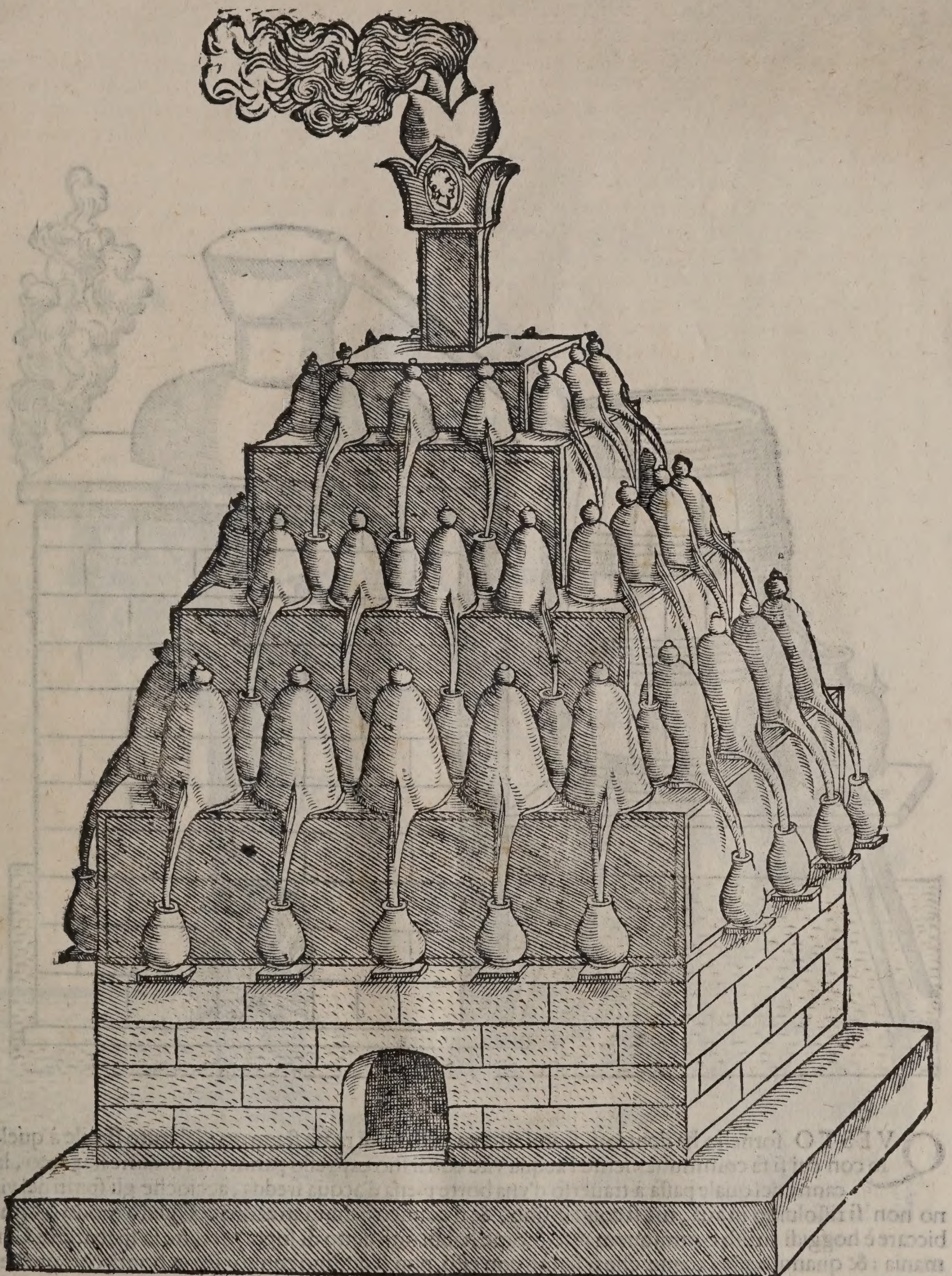
DEL MODO DI DISTILLARE LE ACQVE DA TVTTE LE PIANTE,

Et come vi ſi poßino conſeruare i loro veri odori, & ſapori.

NON ritrouo, che medico veruno de gli antichi habbi mai ſcritto del modo di lambiccare le acque dalle piante, ò d'altre coſe vegetabili. Imperoche vſauano in vece delle acque diſtillate per curare i loro infermi, ò infuſioni, ò decottioni, come quelli, che delle acque diſtillate non haueuano nòtitia alcuna. Però adunque biſogna dire, che la inuentione del diſtillare le acque, è coſa di non lungo tempo. Et vogliono la più parte, che il modo ſia ſtato ritrouato da gli Alchimiſti, ſe ben ſono alcuni che dicono eſſer ſtato ritrouato accidentalmente da vn Medico, il quale eſſendo diligentiſſimo inueſtigatore delle coſe naturali, & hauendo vn giorno cotto delle bietole per mangiarſele, le poſe calde, anzi boglienti, dalla pignata in vn piatto di ſtagno, & acciò ſi manteneſſero ben calde le coperſe con vn'altro piatto ſimile, & venendo poſcia il tempo di mangiarſele, & ritrouando il piatto di ſopra tutto di dentro così abbombato d'acqua, che gocciolaua per tutto all'intorno, & che le gocciole haueuano l'isteſſo ſapore delle bietole, hauendo così imparato l'arte dalla natura, s'imaginò di fabricare vn'iſtrumento di piombo ſimile à vna campana con il ſuo lambicco ritorto per coperchio d'vna padella di rame piena di herba freſca, & collocata ſopra vn fornello, doue ſi poteſſe accendere il fuoco, per mezo del quale ſi haueſſe à conuertire il lor vapore in limpidiſſima acqua. Nel che non ſi ingannò punto, riuſcendoli molto bene il diſegno. Imperoche eleſſe con fondamento ragioneuole di far le campane di piombo, imaginandoſi, che queſto metallo per la ſua frigidità fuſſe più atto di tutti gli altri a fare ingroſſare il vapore delle piante ſcaldate dal fuoco, & farlo conuertire in acqua. Onde non ſenza gran giuditio, & ragione fece egli queſto iſtrumento, auuenga che non ſi ritroui lambicco veruno di qual ſi uogli metallo, ò materia, che renda più acqua di quelli, che ſi fanno di piombo. Il che eſsendo poi contemplato da altri, che ſucceſsero all'inuentore della coſa (come che facil coſa ſia d'aggiungere alle coſe già ritrouate) s'imaginorno di fare una fornace, che conteneſse più, & più di queſte campane, accioche con vn fuoco ſolo, & con molto minore ſpeſa, & trauaglio ſi poteſſe fare gran quantità d'acqua ogni giorno. Per la qual coſa ſi fabricorno una fornace fatta nel modo, che ſi vede nella prima figura quì poſta da noi. Ma auuenga, che non manchino del continuo nuoui ingegni, che cercano con l'acutezza dell'intelletto loro di migliorare le coſe per auanti ritrouate da altri, & maſſimamente da coloro, che ſi chiamano maeſtri dell'arte dell'alchimia; dico, che vedendo coſtoro che le acque diſtillate per campane di piombo non riportano ſeco nè odore, nè ſapore veruno dell'herbe, ò delle piante da cui ſi diſtillano, ma che più preſto hanno odore di fumo, & di bruciaticcio, & che quelle che ſi diſtillano da herbe amare, oueramente acute non hanno al guſto nè amaritudine, nè acutezza alcuna, ma che più preſto hanno del dolce, ſi propoſero di vſare per diſtillare le lor acque vn'altra ſorte di lambiccare: & così ſi fabricorno quello iſtrumento, che in Germania chiamano veſcica. Il quale è l'iſteſſo, che s'uſa per fare l'acqua vite, che ſi fa del vino, ò della ſua feccia, come ſi vede diſegnato in quello ritratto nella ſeconda figura: mettendo in queſto a bollire nell'acqua commune le herbe, & diſtillandone quel tanto, che ſe ne conduce fuori per il cappello, che ricuopre il vaſo, come ben ſi può chiarire ciaſcuno per la imagine datane da noi. Ma perche ſempre coloro, che ſono de gli vltimi, hanno maggior campo di venire alla perfettione delle coſe, hauendoſi finalmente cõſiderato, che le acque, che ſi lambiccano per la veſcica non ſono acque pure delle piante, che vi ſi mettono, ma meſcolate con gran parte dell'acqua, con cui vi ſi pongono a bollire: s'è finalmente ritrouato, che il diſtillare delle piante a bagno d'acqua calda, qual chiamano di Maria, ouero al calore del ſuo vapore, ſuperano in bontà, & in chiarezza tutte le altre predette; & ciò ſi conoſce; Imperoche queſte riportano ſeco gli odori, & i ſapori natiui, & naturali dell'herbe, da cui ſi diſtillano; Et queſto interuiene, percioche il bagno dell'acqua calda con la ſua humidità, conſerua, & ritiene vnite tutte le parti più ſottili, che ſi contengono nelle piante. Il che fa che queſte non ſi riſoluino nelle piante che ſi lambiccano, così come ſi riſoluono ageuolmente in quelle, che ſi fanno con campane di piombo, & ſi abbruciano ne i vaſi di rame, oue ſi mettono per la violenza del fuoco, ò di legno, ò di carbone, che ſi fa loro continuamente ſotto. Et però tanta differenza è tra le acque, che ſi diſtillano per campane di piombo, & quelle che ſi fanno a bagno con cappelli di vetro, quanta è ueramente fra l'acqua, & il vino, ò fra l'oro, & il piombo. Imperoche quelle che ſi fanno nel bagno dell'acqua che boglia, ouero al caldo del ſuo uapore con lambicchi di vetro (come dimoſtraremo dipoi) non ſono veramente punto differenti nell'odore, & nel ſapore dalle iſteſſe piante, da cui ſi diſtillano. Immo che non ſolamente riportano ſeco le proprie qualità delle piante, ma ſono così limpide, & ſincere, che non vi ſi ſente punto di odore di fumo, nè d'altra qual ſi voglia coſa, che non ſia naturale di quell'herbe, dalle quali ſi cauano; Et per il contrario mai, ò rariſſime volte ſi guſtano l'acque fatte per lambicchi di piombo; che non laſcino la bocca piena, ò di fumo, ò di abbrucciato. La qual coſa non ſolamente commoue la nauſea, & lo ſtomaco à chi le guſta, & ſpetialmente à gli ammalati, i quali ſono ſempre più difficili da contentare, che i ſani, ma nuocono molto al petto, allo ſtomaco, al fegato, & alle viſcere di tutto il corpo, per riportare elle ſeco la mala qualità del piombo, con cui ſi diſtillano. Et però ben diceua Galeno nel ſettimo libro delle compoſitioni de i medicamenti, ſecondo i luoghi, al ſecondo capo nella ſua confettione fatta di capi di papaueri, che ſi deue fuggire l'acqua, che ſi conduce per canali di piombo, imperoche genera la diſenteria, & ſcortica le budella. Et che così ſia ſe ne vede manifeſtamente l'eſſempio nell'acqua dell'Aſsenzo fatta con lambicco di piombo, per eſſere ella dolce, & non amara. Il che non d'altronde le auuiene (come ne dimoſtra la cottidiana ſperienza) che da i lambicchi di piombo,

con i quali si distilla. Et ciò non solamente si gusta nell'acqua dell'Assenzo, ma in tutte le altre, che si fanno di herbe di natura calde, & acute, come sono quelle del pulegio, della menta, della calaminta, del thimo, della satureia, & altre simili; Imperoche infettandosi la interna parte del lambicco di piombo per la molta acutezza del caldo vapore di cotali piante, che continuamente la percuote, si viene pian piano à calcinare, & conuertirsi in sottilissima biacca, la quale mescolandosi con l'acqua che distilla, la fa diuentar dolce, perche tale è il suo sapore. Il che spesse volte si vede manifestamente nel sedime, ouero feccia bianca, che fanno cotali acque nel fondo de' vasi, oue si riposano qualche giorno, & massimamente in quelle che si distillano con le campane nuoue. Imperoche quelle che sono state vsate per lambiccare qualche tempo hanno già fatto di dentro per tutto vna crosta, come di gesso, la quale osta non poco, che il vapore dell'herbe non possino più corrompere il piombo, nè farlo diuentar biacca. Nè si marauigli alcuno: se da gli acuti vapori delle piante si corrompa la superficie del piombo, & diuenti biacca, scriuendo Dioscoride, che la biacca si fa di lamine di piombo poste sopra vna graticola di canne sopra vn vaso di aceto à pigliarne il vapore. Il che non si vede, nè si gusta in quelle acque, che si lambiccano nel bagno dell'acqua calda con i vasi di vetro. Imperoche gustandosi si sentono amare, & acute, secondo che sono le herbe, da cui si distillano. Oltre à ciò non vi si sente dolcezza veruna, percioche da i lambicchi di vetro non pigliano nè odore, nè sapore accidentale veruno. Quelle poi che si lambiccano per la vescica (che così chiamano quello istrumento di rame stagnato, con il quale fanno l'acqua vite) sono ancora molto migliori, che quelle che si fanno con i lambicchi di piombo, perche il fuoco del fornello bollendo l'herbe nell'acqua non le può abbruciare, nè dare loro odore di fumo. Ma con tutto ciò non hanno in se la pura qualità delle piante loro, per la mistura che hanno dell'acqua commune, con la quale si pongono nella vescica, la quale suffoca, & indebolisce le facoltà loro, & però quelle che si fanno con il calore dell'acqua del bagno, & con quello del suo vapore portano la palma, & vincono di bontà, di chiarezza, d'odore, & di sapore tutte le altre in qual si vogli altro modo distillate, & massimamente quelle più dell'altre lo dimostrano, che si fanno d'herbe calide di propria natura. Et questo potrà bastare per vno vniuersale auiso quantunque breue, & succinto, del modo di distillare l'acque dall'herbe, & da i lor fiori. Imperoche più particolarmente dichiararemo il tutto di sotto, doue metteremo le figure de i lambicchi, e de i fornelli loro. Però dico, che le acque lambiccate con le campane di piombo si debbono del tutto tralasciare, e mettere in vso quelle che si fanno nel bagno. Imperoche se, secondo che scriue Galeno, le acque fredde delle fontane, che scorrono per canali di piombo sono così nociue, che fanno la disenteria à chi continua di berle, tanto maggiormente possono nuocere quelle, che si lambiccano con lambicchi di piombo, che con la caldezza, & acutezza loro ne radono la sostanza, & ne la riportano seco conuertita in biacca, la quale si connumera tra i veleni. Ma douendo dire ancora di quanto spetta di sapere intorno alle facoltà dell'acque lambiccate, è da sapere, che hanno le virtù medesime, che le piante da cui si distillano, ma non però sono così virtuose, come le piante stesse: Percioche nel distillarsi si suanisce non poco delle più sottili parti loro, le quali si perdono, & se ne vanno in fumo. Et però i Medici, che sanno molto ben questo, vsano più volentieri nel curare le decottioni che l'acque distillate, vedendosi manifestamente che nelle decottioni si gusta, & si sente più il sapore, & l'odore delle piante, delle radici, de' semi, & de' fiori, che nell'acque distillate. Ma perche le decottioni non piacciono vgualmente à tutti gli ammalati, come fanno le acque distillate, si deueno però più presto vsare le acque, che le decottioni, doue desideriamo con beuande più grate fare gli ammalati più pronti à obedire al pigliare le medicine. Nel che fare si vi ricerca però ancora la diligenza, & fedeltà delli spetiali se vogliono acquistar buon nome, & buona fama, & esser in maggior gratia de i Medici, & de gli ammalati, non mancando di distillare à bagno con ogni loro industria, & diligenza. Percioche le acque, che si distillano, & diligentemente, & come si conuiene sono veramente molto vtili nella medicina; di modo che nelle compositioni di molti medicamenti si possono ragioneuolmente anteporre alle decottioni. Perche doue nelle ardentissime febbri, ò ne i grandissimi caldi della state s'habbi da fare qualche sorte di beuanda, che possa bene spegnere la sete, & dilettare il gusto de gli ammalati, ciò per il vero meglio, & più felicemente si farà con le acque distillate, accompagnate, ò con vino di Melagrani, ò con giulepo violato, ò di succhio di cedri, ò di limoni, che con ogni decottione fatta, quanto si vogli diligentemente. Il medesimo accaderà ancora, doue si habbi da fare, ò colliri per gli occhi, ò epithime per il fegato, & per il cuore, ò osirhodini per la fronte, & per il capo. Lasciarò star di dire, quanto sia commodo l'artificio di distillare l'acque per far soauissimi odori, così per l'vso de' Medici, come per le delitie de i corpi de i sani, come sono quelle, che si fanno delle rose, & de i fiori d'aranci, di mirti, & d'altri assai, che spirano di soauissimo odore. Nè dirò quanto sieno stimate dalle gentilisſime madonne, hauendole elle in vso non solamente per gli odori, ma ancora per abbellirsi, & adornarsi. Per il che fare sono efficacisſime quelle delle radici della frasinella, della brionia, qual noi chiamiamo zucca saluatica, del cocomero saluatico, dell'aro, de' fiori delle faue, del ligustro, & della tilia. Ma dirò bene che supera di bontà, & di vaghezza tutte le sudette, quella che si fa di succhio di limoni, nel quale sieno stati infusi, & per alquanti giorni disfatti i gusci di certe minutisſime, & bianchisſime chioccioline: chiamate da alcuni porcellette, che si vendono in filze, & non più grandi d'vn grano di pisselli, distillata à bagno di Maria. Ma imperoche questa non solamente assottiglia la pelle, & spiana le rughe del la faccia, ma la fa splendida, & ben chiara. Il che non mi son voluto tacere, accioche si conosca, che trattando io delle acque distillate, non ho solamente voluto sodisfare, & compiacere à gli huomini, ma ancora alle nobilisſime, & gentilisſime madonne, che si dilettano di viuere, & politicamente, & con delicatezza. Imperoche mi persuado, che l'acquistarmi la gratia loro non mi possa se non apportare fama, & honore. Onde vengo à concludere, che sia necessarijssimo l'vso dell'acque distillate appresso à tutte le nationi, & massimamente appresso à quei medici, i quali desiderano di essercitare la medicina politicamente, & con lode di tutti.

PRIMA FORNACE.



QVESTA fornace (come appare per il ſuo diſegno) può ſupplire per lambiccare con quaranta otto campane di piombo; & tutte poſſono lambiccare, & lauorare con vn fuoco ſolo, & n'ho voluto dare il diſegno, ouero modello, non già perche voglia inſegnare à fabricare vna ſimile fornace, eſſendo l'acque lambiccate à piombo nociue molto à i corpi humani nell'interiora (come habbiamo detto di ſopra) & però è da laſciarle ſtare: ma ſolamente per dimoſtrare, come s'ingegnaſſero i ſucceſſori di colui, che ritrouò il modo di lambiccare con le campane di piombo, à trouar modo con manco ſpeſa di legna per far fuoco, ò di carbone, à diſtillare in vn giorno, & in vna notte gran quantità di acqua.

Del modo di diſtillare

SECONDA FORNACE.

QVESTO fornello ha dentro di ſe murato vn caldaro di rame ſtagnato, del tutto ſimile à quello con cui ſi fa communemente l'acqua vite con il ſuo cappello parimente di rame ſtagnato, la canna del quale paſſa à trauerſo d'vna botte piena d'acqua fredda, accioche gli ſpiriti del vino non ſi riſſoluino in aria, ma ſi condenſino, & ſi conuertiſchino in acqua. Queſto modo di lambiccare è hoggidì in vſo communemente (come habbiamo detto di ſopra) in tutte le ſpetiarie di Germania: & quantunque l'acque, che ſi fanno con eſſo, non ſi poſſino equiparare in bontà con quelle, che ſi fanno nel bagno di maria; nondimeno ſono però molto migliori, & molto più gioueuoli di quelle, che ſi lambiccano con le campane di piombo. Con queſto iſteſſo lambicco ſi fanno tutti gli olij de gli Aromati, cioè quello di cannella, di garofani, di noci moſcate, di ſeme di aniſi, di finocchio, di comino, & altri ſimili: parimente ſi fa così ancora quello delle bacche del ginepro, del legno aloe, del legno guaiaco, del pepe, & di qual ſi vogli altra coſa odorifera. I quali tutti ſi poſſono vedere, & ritrouare in Verona alla ſpetiaria della Campana d'oro, appreſſo à M. Franceſco Calciolaio, peritiſſimo diſtillatore di tutte le coſe rare, & pretioſe, & non ſolamente queſti ſudetti ſi ritruouano appreſſo di lui, ma quello di vetriolo, & di tutte le gomme; puri, ſinceri, & netti, ſenza compagnia di altro liquore alcuno. Et con tutti queſti vi ſi ritruoua diligentiſſimamente preparato il noſtro olio de gli ſcorpioni, medicamento veramente miracoloſo in tutti i morſi de gli animali velenoſi, contra tutti i veleni, contra la peſte, & contra le petecchie, vermi, dolori colici, & matricali.

TERZA FORNACE.

QVEST'ALTRO è vn bagno di Maria ſemplicemente fabricato con vn lambicco ſolo. Il cal-
daro doue ſtà dentro l'acqua (come ſi vede per queſto diſegno) è murato nel fornello, & il va-
ſo che ſi empie d'herbe, ò di fiori, ò di qual ſi vogli altra coſa, è ſimile à vn'orinale da lam-
biccare fatto di ſtagno, ò di rame ſtagnato, il quale è attaccato attorno al collo, & ſcaldato con l'iſteſſo
coperchio del caldaro, da cui ſe n'eſce fuore con tutto il collo, di modo che non ſi può leuar via l'uno
ſenza l'altro, & la pancia di eſſo orinale, laqual pende ſotto al coperchio, quando ſi cuopre il vaſo, re-
ſta tutta ſepolta nell'acqua del caldaro; & ſopra la bocca del predetto orinale, che ſopra auanza il co-
perchio del caldaro ſi collocca vn cappello, ouero lambicco di vetro per cui ſi diſtilla l'acqua delle pian
te, che vi ſi mettono. Ma biſogna auuertire, che non ſi laſci mancare l'acque nel caldaro, che ſi con-
ſuma per il bollire, & però biſogna aggiugneruene ſpeſſo di calda, cauando fuori il zaffo, che ſi vede
dalla parte ſiniſtra del coperchio.

QVARTA FORNACE.

CON queſto altro bagno ſi può diſtillare con cinque lambicchi, quattro cioè, i cui orinali ſtanno ſepolti nell'acqua fino al collo, & vno che ſtà collocato nel vaſo in cima, il qual diſtilla con il calore del vapore dell'acqua del caldaro, che ſtà da baſſo ſopra al fornello, il quale ſe ne và ſalendo per la canna, che ſoſtiene il vaſo, che è in cima. Poſſonſi li quattro orinali che ſtanno ſepolti nel bagno fare così di vetro, come di ſtagno, ò di rame ſtagnato, ma i cappelli biſogna che ſieno di vetro. L'orinale poi che ſerue in cima per lambiccare con il vapore dell'acqua del bagno, andando ſaldato con il coperchio, accioche il vapore, trouando qualche feſſura non ſe ne fugga fuori, non può eſſere d'altro, che di ſtagno, ò di rame ſtagnato, ma ben il cappello debbe eſſer di vetro. Queſte adunque acque fatte con il vapore dell'acqua predetta ſono veramente le più eccellenti di tutte, ma non ſe ne può fare ſe non poca quantità.

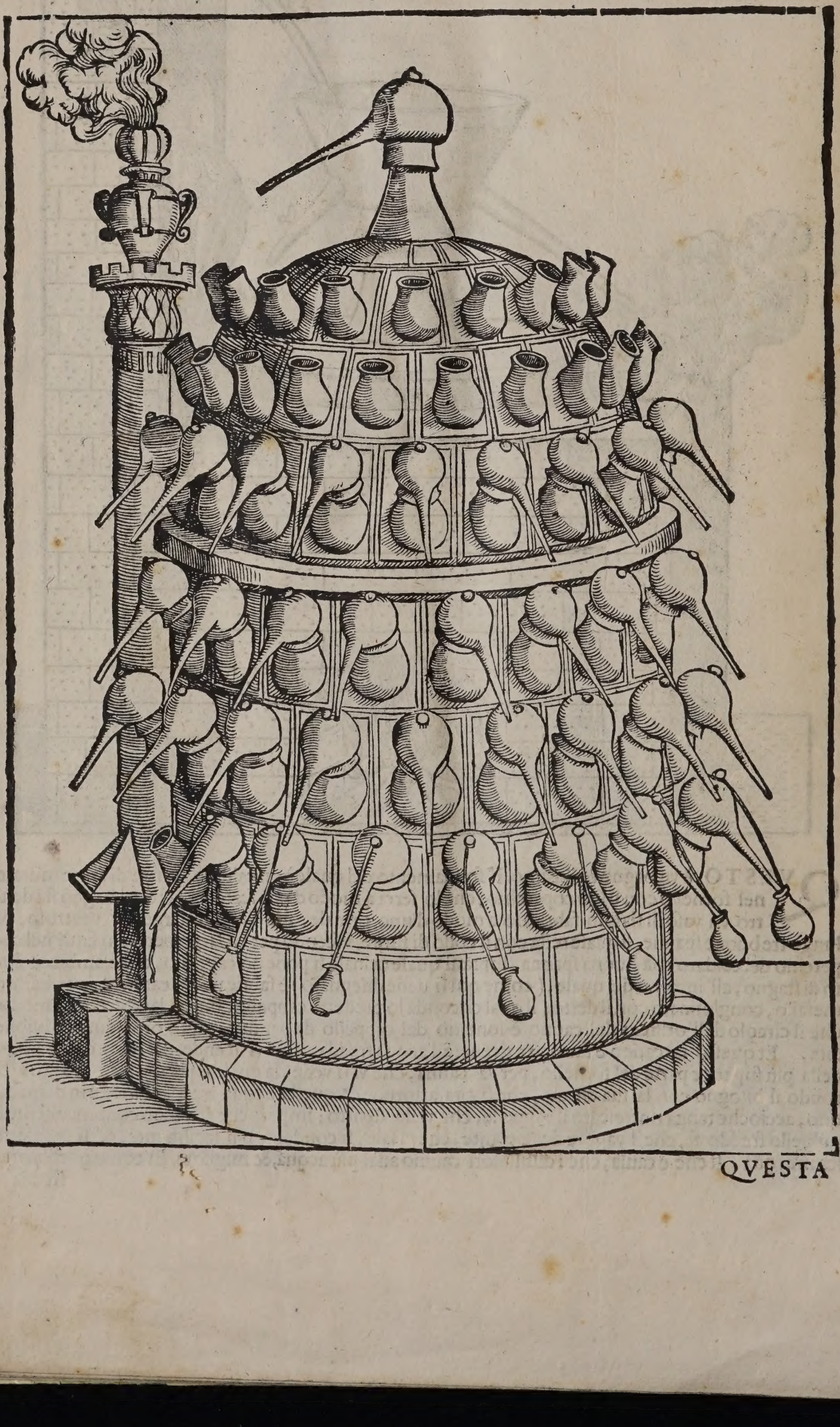
QVINTA FORNACE.

QVESTO è vn bagno bellisſimo. Il fondamento del quale è vn caldaro grande di rame murato nel fornello con il ſuo coperchio, che lo ſerra a modo d'vna ſcatola, nel qual bagno ſtà dentro vn vaſo di ſtagno fabricato a modo d'uno orinale, ma di ſotto largo, & ventroſo, & lungo tre buone ſpanne, il quale reſta con il collo di fuore, vſcendo per vn largo pertugio fatto nel coperchio del caldaro vna buona ſpanna, ſopra al quale orinale ſi pone un cappello, ouer lambicco fatto di ſtagno, all' intorno del quale, (come quì ſi uede diſegnato) è fabricato un catino del medeſimo metallo, conglutinato con il detto; il qual circonda lo predetto cappello, ouero lambicco, di modo, che il circolo dell' orificio del catino è lontano dal cappello da per tutto all' intorno quattro buone dita. Et queſto tal catino è fatto per riceuere l'acqua fredda, che vi ſcende dal vaſo che è poſto nella più ſuperior parte del fornello, per la canna, che vi ſi vede, la quale ſi può ſerrare, & aprire ſecondo il biſogno con la ſua chiaue, che ſi gira attorno, & queſta acqua fredda ſi mette in detto catino, accioche tenga rinfreſcato il cappello, che vi ſtà dentro; imperoche reſtando continuamente il cappello freddo fa, che il vapore delle piante, che vi ſale, ſi condenſi più facilmente, & ſi conuertiſca in acqua. Il che è cauſa, che i diſtillatori cauino aſſai più acqua, & migliore. Et come queſt'acqua

fredda

fredda per il gran caldo del cappello si riscalda, se ne caua fuori per la canna collocata di sotto nella parte destra voltando la chiaue, & si riempie di fredda, di cui sempre è pieno il vaso, che stà in cima della torre. Ma accioche non sia tanto faticoso à i ministri di votare, & riempire così spesse volte il catino, doue l'acqua fredda circonda il cappello, si può di tal sorte registrare con la chiaue la canna del vaso della torre, che porge l'acqua fredda, che ve ne sgoccioli continuamente tanta quantità, quanta se ne possa votare per la canna del catino, che circonda il cappello parimente registrata dalla sua chiaue. Imperoche così facendo, l'acqua che restarà nel catino sarà sempre fredda. Ma accioche il caldaro che è murato nel fornello stia anchora lui continuamente pieno, & che bogliendo non si scemi è stato fatto con arte, che l'altro vaso di rame che è posto nella parte più bassa della torre, il quale è pieno d'acqua ben calda distilli continuamente pian piano nel predetto caldaro con il registro della canna così bene acconcio, che tanta quantità d'acqua entri nel caldaro, quanta ne risolui il fuoco che vi si fa sotto. Et l'acqua ch'è nel vaso della torre si scalda con il medesimo fuoco del fornello per esser la torre vacua fino al fondo del vaso. La canna poi à man sinistra, che esce del catino, che circonda il cappello è la istessa del cappello per cui distilla delle herbe in quel vaso oue ella entra.

VLTIMA FORNACE.



QVESTA

Le acque.

QVESTA vltima fornace ſi vſa in Venetia, & ancora in Napoli, doue hanno copia di cappelli di vetro, con la qual fornace con il calor del fuoco, che vi ſi fà dentro, diſtillano in vn giorno, & vna notte ſino à cento libre di acqua. Queſta fornace è tonda, come ſi vede quì per la ſua figura, & del tutto ſimile à i fornelli delle ſtufe, che ſi fanno in Germania. Queſta ha dentro gran numero di orinali di terra cotta vetriati, come ſi vede, i quali vi ſono incaſſati, & murati con bello artificio con creta, ouero luto fatto di creta, cimatura, & ſterco di cauallo. ſopra queſti orinali adunque ſi pongono i cappelli di vetro, à ciaſcuno il ſuo, & ciaſcuno cappello ha ſuo recipiente pur di vetro attaccato con vna corda al groppo del lambicco. Scaldaſi queſta fornace con le legna, come ſi ſcaldano in Germania le ſtuffe, ma fin che la fornace è troppo calda non ſi mettono l'herbe ne i vaſi, accioche non ſi abbruciaſſero, & l'acque ſapeſſero di fumo. Ma come il calore ſi comincia à rimettere, all'hora quattro, ouer ſei miniſtri gli vanno empiendo d'herbe, & i accommodano ſopra i cappelli, & gli recipienti, & ſerrano la bocca del forno, accioche il caldo vi ſi mantenga. Et così in queſto modo fanno gran quantità di acque, le quali in vero ſono migliori di quelle, che ſi fanno con le campane di piombo, percioche non riportano ſeco alcuna mala qualità metallica.